FAMILLE HUGEL

Gewurztraminer Classic 2022

AOC Alsace, Alsace, Frankreich

Große Spezialität unserer Region, wo die Rebsorte die Höhepunkteihres aromatischen Ausdrucks erreicht. Fruchtig und süß kann er einfach so für sich allein getrunken werden, passt aber wunderbar zu jedem pikanten Gericht: würzigen Speisen, Räucherfisch, orientalischen Gerichten...

SCHNELLER GESAMTÜBERBLICK

Ursprünglich aus Norditalien stammend, ist die Rebsorte zum Symbol unserer Region geworden. Die langsame Reifung bei kühlen Nächten verleiht ihr den vollen Ausdruck. Trocken, aber intensiv aromatisch.

DER JAHRGANG

Wenn die geringen Erträge von 2017 eine Enttäuschung hinterließ, hat die Ernte 2018 mit seiner Auslese des Besten diese vom Tisch gewischt! Dieser Jahrgang wurde mit Anbetung erwartet, dabei hat die Anlaufphase mit dem verspäteten Austrieb am 10. April doch eine gewisse Zeit gebraucht. Doch die warmen Klimabedingungen, noch lange nach der Ernte, haben die Weinrebe begleitet und einen Jahrgang von unerreichter Frühreife geboten. Die Blütezeit war am 5. Juni nach 10 Tagen zu Ende. Das besonders schnelle Wachstum der Blätter und die Rekordentwicklung beschäftigten uns die ganze Saisonzeit über. Die am 5. September begonnene Ernte (ein Rekord der Frühreife) brachte uns ihr Los an schönen Überraschungen; Die Pinot Noir Weine, sowohl die lieblichen als auch die Likörweine sind echte Berühmtheiten dieses außergewöhnlichen Jahrgangs. 2018 ist ein sonniger Jahrgang, deren Weine reichhaltig sind, aber ohne Übermaß, 2018 wird ein großer Jahrgang sein.

IM WEINBERG

Hervorgegangen aus den vorherrschend lehm-kalkhaltigen Parzellen rund um Riquewihr und im Süden von Colmar.
Trauben, die ausschließlich von Hand in kleine Behälter geerntet werden, sodass das Lesegut intakt in die Kelter kommt.

WEINHERSTELLUNG

Die Trauben werden durch Falldruck zu den pneumatischen Keltern gebracht, das heißt ohne Pumpen oder weitere Behandlung.
Nach statischem Vorklären von ungefähr 12 Stunden wird der Most in Holzfässer oder Tanks gebracht, wo die Gärung mit Temperaturkontrolle (von 18 bis 24 °C) erfolgt. Ein einziger Abstich vor dem Winter, bei der Wein auf natürliche Weise ohne künstliche Kältebehandlung geklärt wird. Leichte, vorsichtige Filtrierung vor dem Abfüllen auf Flaschen im Frühjahr, dann Flaschenreifung in unseren Kellern, bis er in den Verkauf gelangt.
Jahrgang, der gänzlich mit DIAM, dem Korken ohne Geschmack, verkorkt wird.

REBSORTE

Gewürztraminer 100%

13.7 % VOL.

TECHNISCHE DATEN

Restzucker: 14.4 g/l
Weinsäure: 4.15 g/l
pH: 3.47
Durchschnittsalter der Reben: 32 years old
Ertrag: 55 hL/ha

VIDEO

https://www.youtube.com/watch?v=zMq8_DWWKOo

Famille Hugel
3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr
Tel. +33389479215 - info@hugel.com
hugel.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

4Z1CND

VERKOSTUNG

Der strahlende Glanz und die auffallenden Tränen verkünden die Farbe, sehr schnell findet man in der Nase einen verführerischen fast betörenden Wein. Die feinen Blütenaromen von Rosen und Jasmin erwidern auf Kernobst: Pfirsich, Mirabelle und exotische Früchte: Litschi, Mango,
Drachenfrucht. Das Bouquet drückt sich ohne Übermaß aus und bleibt schattiert und raffiniert im reinsten „Hugel Stil".
Im Gaumen lädt der feine, samtige Geschmack ohne Schlaffheit zur Reise ein und begleitet Speisen mit Charakter. Der akkurate Abgang könnte selbst manche mit dieser charakteristischen Rebsorte versöhnen.

Famille Hugel
3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr
Tel. +33389479215 - info@hugel.com
hugel.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.